



Schloß Gehrden

***Liebe Gäste,
herzlich willkommen im Restaurant Jérôme's.***

Unsere Küche verbindet zwei Traditionen, die seit Jahrhunderten für echte Gastlichkeit stehen: die feine, klassisch französische Kochkunst und die bodenständige, herzliche Küche Westfalens. Was auf den ersten Blick wie ein Gegensatz erscheint, entfaltet auf dem Teller eine natürliche Harmonie.

Frankreich bringt die Kunst der Reduktion, die Eleganz klarer Aromen und die Liebe zum Detail. Westfalen schenkt uns Tiefe, Erdung und die Wertschätzung für ehrliche Produkte aus der Region. In unserer Küche treffen diese beiden Kulturen aufeinander —respektvoll, zeitgemäß und mit einem klaren Bekenntnis zu Qualität.

Wir arbeiten mit ausgewählten Erzeugern und saisonalen Zutaten. Wir kochen mit Respekt vor den Produkten, mit Liebe zum Handwerk und mit einer tiefen Verbundenheit zu unserer Region. Jeder Teller erzählt eine kleine Geschichte: von französischer Finesse, die westfälische Wurzeln umarmt, und von westfälischer Bodenständigkeit, die sich mit französischer Leichtigkeit erhebt.

So entsteht eine Küche, die vertraut wirkt und dennoch überrascht — eine Verbindung aus klassischer Handwerkskunst und moderner Offenheit.

Eine Küche, die unserem Haus Charakter verleiht. Und unseren Gästen ein Gefühl von Ankommen.

Vorspeise

Salat „Jérôme“ (1, 8, 12)

*mit eingelegten wilden Feigen, Kopfsalatherzen, kandierten Walnüssen
& Himbeervinaigrette (V)*

15€

Salat „de chèvre chaud“ (1, 7, 12)

*gratinierter Ziegenkäse auf geröstetem Baguette mit Thymian-Honig
& Wildkräutersalat (V)*

16€

Tomaten-Brot-Salat (1, 4, 7, 10, 12)

*Bunte Strauchtomaten, geröstete Focaccia, Burrata
& frischer Basilikum (V)*

16€

Geräucherte Bergforelle (1, 4, 7, 10, 12)

mit grünem Apfel, Dill-Schmand, Sauerteigchip & kleinem Kräutersalat

18€

Tatar vom heimischen Weiderind (3, 4, 6, 7, 10, 12)

mit gebeiztem Eigelb, Dijon-Senf-Creme & Gartenkresse

18€

Suppen

Gurken-Kaltschale (4, 7)

mit geräuchertem Lachs, Joghurt, Zitrone & Dill

14€

Fruchtige Strauchtomatensuppe (1, 7, 12)

mit frischem Basilikum, Croûtons & Ligurischem Olivenöl (V)

11€

Hauptgänge

***Strauchtomaten-Risotto* (7, 8)**

mit Concassé, gerösteten Pinienkernen, Parmesan & Basilikum (V)

23€

***Trüffel-Pasta* (1, 7)**

Frische Tagliarini, Sommertrüffel, Schnittlauch & Pecorino (V)

26€

***Lachsforelle aus dem Weserbergland* (4, 7, 12)**

auf der Haut gebratenes Filet

mit Spargelragout, Schnittlauch-Quetschkartoffeln & Mandel-Zitronenbutter

34€

***Filet vom Weserzander* (1, 4, 7, 12)**

mit sautiertem Babyspinat, Petersilienkartoffeln, Zitronenfilets,

kleinen Kapern & Nussbutter

32€

***Coq au Vin vom Freilandhahn* (1, 7, 9, 12)**

in unserem Spätburgunder Schlosswein geschmort

mit Westfälischem Speck, Champignons, Wurzelgemüse &

Röstzwiebelstampf

28€

***Bäckchen vom Weidekalb* (7, 12)**

in Portweinjus geschmort & glasiert

mit getrüffeltem Kartoffelpüree, kleinen Honig-Karotten & Petersilie

36€

***Entrecôte Café de Paris* (3, 4, 7, 9, 10, 12)**

vom Weiderind mit Café-de-Paris-Sauce, Kartoffelgratin & kleinem Salat

39€

Dessert & Käse

Eis & Sorbet (3, 7)
nach Tagesangebot (V)
pro Kugel

4€

Petit Jérôme (3, 7)
Espresso & eine Kugel Vanilleeis (V)

7€

Crème brûlée (3, 7)
Madagaskar-Vanille, Orange & Rohrzucker (V)

11€

Kirsch-Crumble (1, 3, 7, 8)
mit Mandeln-Frangipane & Vanille-Rahm-Eis (V)

13€

Tarte au Chocolat (1, 6, 7, 8)
mit weißer Schokolade, Kakaobohne, marinierten Erdbeeren & Mango Sorbet

15€

Französische Käseauswahl (1, 7, 8, 10)
mit Feigensenf, Walnüssen, Trauben & Früchtebrot (V)

18€